

Weinbau Familie Stacherl



7063 Oggau am Neusiedlersee
Margarethengasse 18
Tel./Fax: 02685/7679
e-mail: wein@stacherl.net
Website: www.stacherl.net

Wir über uns

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb aus Oggau am Neusiedlersee. Der Weinbau und das Keltern von Spitzenweinen ist nicht unser Hauptberuf aber auch nicht nur unser Hobby; vielmehr ist es unsere Passion.

Die Kellerverantwortlichkeit liegt bei Edith und Karl. Somit sind Sie es, auch die jedes Jahr wieder neue Spezialitäten kreieren und die Hauptarbeit machen.

Das Marketing, alle schriftlichen Korrespondenzen sowie den Internetauftritt samt Betreuung übernimmt Stefan, der Junior des Hauses. Er ist es auch, der die Etiketten für unsere Weine entwirft und gestaltet.

Unsere Harriet ist sowas wie das Mädchen für Alles. Wo immer wir Ihre Hilfe brauchen hilft Sie uns weiter. So ganz nebenbei ist unsere Psychologin auch für unser seelisches Wohlbefinden da.

Bei der Lese und beim Abfüllen greifen natürlich alle mit an.

Als Familienbetrieb sind wir natürlich auch auf die Mithilfe Anderer angewiesen. Somit wird die Lese meist zum großen Familientreffen an dem auch viele Freunde teilnehmen.

Gemeinsam versuchen wir Weine zu schaffen, die nicht nur uns sondern auch Ihnen schmecken.

Unsere Kunden danken es uns noch heute mit regelmässigen Besuchen.

Die Lage

Unsere Weingärten liegen am Rande des Neusiedlersee inmitten des Neusiedlersee Hügellandes.

Der sandige Boden und die südost gerichteten Hänge sorgen schon bei den Trauben für hohe Qualität.

Zur Zeit umfassen unsere Rieden eine Gesamtfläche von 1 ha.

Neben unseren Stammrebsorten Blaufränkisch, Weissburgunder und Chardonnay bewirtschaften wir seit einigen Jahren auch die Sorten Blauburger und Grüner Veltliner.

Schonende Bearbeitung beginnt bei uns schon im Weingarten. Da wir schon von Beginn an alles auf Qualität statt Quantität ausrichten, ist schon der Rebschnitt auf diese Philosophie ausgerichtet.

Unterstützt werden wir dabei von der Natur. Das milde Klima, welches stark vom Neusiedlersee beeinflusst wird, sorgt für die nötige Basis. Der Neusiedlersee ist es auch der diese Gegend vor Wetterkapriolen schützt oder zumindest abschwächt.

Wir befinden uns also in einem der besten Weinbaugebiete der Welt, was sich auch immer wieder in der Qualität unserer Weine als auch der Weine aus unserer Region niederschlägt.

Unsere Philosophie

Von der Lese bis zur Abfüllung ist bei uns sozusagen alles Handarbeit.

Die Trauben werden ausschließlich handgelesen!

Auf diese Weise können wir garantieren, dass keine Kleintiere und Vögel Opfer der Lese werden.

Unsere Prädikatsweine werden in der eigenen SchnickSchnack gepreßt.

Dadurch werden die Trauben nicht vollständig ausgepreßt und die Bitterstoffe bleiben im Trester zurück.

Deswegen haben unsere Prädikatsweine auch ihren ausgezeichneten zart süßen Geschmack.

Nach einer ausgiebigen Reifephase in den Fässern werden die Weine in Flaschen gefüllt.

Dies geschieht auch in bewährter Handarbeit, wodurch jede Flasche noch mal überprüft wird.



Qualität ist uns eben wichtiger als Quantität.

Unsere Weine

Trotz unserer geringen Betriebsgröße reicht unser Angebot von trockenen Weissweinen über fruchtige Roséweine bis hin zu vollmundigen kräftigen Rotweinen.

Bekannt sind wir aber vor allem für unsere zartsüßen und trotzdem fruchtbetonten Prädikatsweine.

Die richtige Harmonie zwischen Frucht und Süße zu finden ist hin und wieder eine schwierige Gratwanderung, welche aber auch oft kleine Schätze entstehen läßt.

Auf Wunsch unserer Kunden versuchen wir immer wieder neue Kreationen zu schaffen und so entstanden auch unsere Barriqueweine.

Der sanfte Geschmack, der von den Eichenfässern geprägt wird, zeichnet diese Weine aus.

Besonders stolz sind wir auf unsere Rosé Weine.

Dies vor allem deswegen, weil wir einer der ersten Weinbaubetriebe waren, die einen süßen Rosé gekeltert haben.

Detailliertere Angaben zu unseren Weinen finden Sie auf den nächsten Seiten.

Wir hoffen, dass auch für Sie etwas dabei ist und würden uns freuen Sie bald als Kunden begrüßen zu dürfen.

Grüner Veltliner 2000



Farbe: Gelbgrün
Geruch: Ein kräftiger Veltliner mit typischen Pfefferl.
Geschmack: Am Gaumen gibt der Wein eine schöne Frucht und die hohe Extraktsüße unterstützt seine würzige Note. Diese hält sich auch in einem langen gehaltvollem Abgang.

Temperaturempfehlung: 8-12° Celsius

Trocken, 0,75l

Grüner Veltliner 2001



Farbe: Gelbgrün
Geruch: Der 2001ér fasziniert mit seiner zart blumigen Nase.
Geschmack: Der erfrischend kräftige Körper entfaltet sich mit Apfelaromen am Gaumen. Im Abgang eine typische würzige Note nach reifer Apfelfrucht.

Temperaturempfehlung: 8-13° Celsius

Trocken, 0,75l

Grüner Veltliner 2002 Auslese



Farbe: Goldgelb
Geruch: Ein leicht pfeffriger Geruch eröffnet diesen Wein.
Geschmack: Am Gaumen trifft ein Zucker-Säure Spiel als erstes auf, welches von einem frischen Apfelaroma abgelöst wird. Würzige Noten bilden mit der Restsüsse eine vollendete Harmonie im Abgang.

Temperaturempfehlung: 13-15° Celsius

Süß, 0,5l

Chardonnay 1998 Spätlese



Farbe: Goldbrunze
Geruch: Ein ausgewogenes zart süßes Bukett.
Geschmack: Intensive saubere Fruchtnote, bezeichnend ist die ausgewogene Harmonie der Sorte.

Temperaturempfehlung: 14-16° Celsius

Lieblisch, 0,5l

Chardonnay 1999 Auslese



Farbe: Golden mit hellbraunen Tönen
Geruch: Intensive süße Fruchtnase
Geschmack: Tritt mit einer exotischen Fruchtfülle auf. Ein dichter und finessenreicher Wein.

Temperaturempfehlung: 14-16° Celsius

Süß, 0,375l

Chardonnay 2001 Auslese



Farbe: Der Chardonnay entfaltet sich mit einer golden grünlichen Chardonnayfarbe.
Geruch: Das Geschmackserlebnis startet mit einem fruchtigen Rosinenduft mit ausgewogener Balance und Säurespitze.
Geschmack: Am Gaumen unterstreichen die Honigaromen die hohe Güte des Chardonnay 2001. Im Abgang vollendet ein zartes Apfelaroma diesen exklusiven Wein. Ein Wein der viel Spiel beinhaltet.



Temperaturempfehlung: 14-16° Celsius

Süß, 0,375l

Chardonnay 2002 Auslese



- Farbe:** Helle reife Bananenfarbe
Geruch: Zarte Bananenfrucht wird in der Nase abgelöst von einer Vielzahl von exotischen Früchten.
Geschmack: Frisch fruchtige Restsüsse eröffnet den Wein, reife Bananenaromen geben sich ein Gegenspiel mit fruchtigen Apfelaromen.

Temperaturempfehlung: 14-16° Celsius

Süß, 0,375l

Cuveé 2000 Auslese



- Farbe:** Golden
Geruch: Die Nase wird von einem zartem Rosenblüten- und Veilchenduft eröffnet.
Geschmack: Eine Honignote vereint die Partner dieses Cuveés und die eingebundene Säure verleiht dem Wein seine Typizität.
Am Gaumen vereinen sich Säure und Zucker in einer ausgewogenen Balance.
Ein sanfter, langer Abgang rundet diesen Wein ab.

Temperaturempfehlung: 12-14° Celsius

Lieblisch, 0,5l

Cuveé 2001 Ausbruch



- Farbe:** Goldgelb
Geruch: Frische, an Apfel erinnernde Nase.
Durch einen angenehmen Waldhonigduft zeigt sich die Reife des Weines.
Gibt man diesem Wein darüberhinaus genug Gelegenheit zum Atmen, wird man mit einer zusätzlichen Eukalyptusnote belohnt.
Geschmack: Der extrem hohe Extraktwert des Cuveé 2001 belebt den Gaumen und im Abgang präsentiert sich dieser Wein mit einer Vielzahl von süßen Aromen.
Diese Vielfalt reicht von intensiven Akazienhonig bis zu feinen Karamelaromen.



Temperaturempfehlung: 12-16° Celsius

Süß, 0,375l

Cuveé 2002 Auslese



Farbe:

Im Glas zeigt sich der Cuveé 2002 seiner hohen Reife entsprechend mit einer goldgelben Farbe.

Geruch:

Zarte reife Bananenfrucht

Geschmack:

Den Wein durchzieht eine Abfolge von verschiedenen süßlichen Geschmacksnuancen.

Ein sehr gutes Beispiel um die verschiedenen natürlichen Zuckeraromen kennenzulernen

Temperaturempfehlung: 14-17° Celsius

Süß, 0,375l

Goldburger 1999 Beerenauslese



Farbe:

Im Glas sticht die goldgelb orange Bernsteinfarbe ins Auge.

Geruch:

In der Nase präsentiert sich ein Duft nach vielen exotischen Früchten, vor allem Mango und nach einer Atempause entfaltet sich ein zarter Orangenduft.

Geschmack:

Die warme zarte Frucht des Weines ist mit den Sonnenuntergängen und den warmen lauen Nächten in seinem Anbaugebiet vergleichbar.

Unterstützung findet die zarte Orangenfrucht von einer würzigen ätherischen Komponente.

Temperaturempfehlung: 14-17° Celsius

Süß, 0,375l



Goldburger 2001 Ausbruch



Farbe:

Dem Namen entsprechend eine goldgelbe Farbe.

Geruch:

Ein zarter Veilchen-Flieder Duft eröffnet den Wein.

Geschmack:

Die Süße des Goldburgers benetzt vordergründig den Gaumen. Nach diesem Süßespiel kommt eine frische Goldburgerfrucht hervor.

Ein langanhaltendes Süßespiel mit Honigaromen harmonisiert den Abgang.

Temperaturempfehlung: 13-17° Celsius

Süß, 0,375l



Blaufränkisch Rosé 1998



- Farbe:** Rosé-orange
Geruch: Ausgeprägter Blaufränkischduft
Geschmack: Ein lieblicher Wein.

Temperaturempfehlung: 13-17° Celsius

Lieblich, 0,5l

Blaufränkisch Rosé 1999 Auslese



- Farbe:** Rosé-orange
Geruch: Die typische Blaufränkisch Frucht wird umrandet von Citrus- und Rumtopf-Noten, im Ausklang ergibt sich eine zarte Erdbeerfrucht.
Geschmack: Am Gaumen kommen die typischen Blaufränkisch-Gerbstoffe hervor, die von einem Geschmack nach Orange und Zimt umrandet werden und einen Sherryartigen Geschmack einleiten.

Temperaturempfehlung: 15-17° Celsius

Süß, 0,5l

Blaufränkisch Rosé 2000



- Farbe:** Rosé-orange
Geruch: Fruchtig blumiges Bukett
Geschmack: Am Gaumen mit angenehmer Restsüße; ein sehr feiner Wein.

Temperaturempfehlung: 14-15° Celsius

Süß, 0,5l

Blaufränkisch Rosé 2001 Spätlese



- Farbe:** Rosé-orange
- Geruch:** Der Duft wird durch eine Weichselfrucht eingeleitet und das Duftspiel endet in einem Limonengras-Zitrusduft.
- Geschmack:** Am Gaumen setzt sich der reife Kirschgeschmack, an Dekorkirsche erinnernd, fort. Eine Vielzahl an Cocktailfrüchten präsentiert den Mittelteil des Weines und das Säurespiel läßt den Wein am Gaumen in Erinnerung.

Temperaturempfehlung: 14-16° Celsius

Lieblisch, 0,5l

Blaufränkisch Rosé 2002 Spätlese



- Farbe:** Rosé-orange
- Geruch:** Eine frische Zitrus-Apfelfrucht stellt den Beginn dieses abwechslungsreichen Rotweins dar.
- Geschmack:** Eine primäre Weichselfrucht unterstützt den knackigen Charakter, die schön eingebundene Säure stellt den Ausklang dar. Dieser Wein ist der ideale Einstieg in den Prädikatsweinbereich, eine elegante Kombination zwischen Harmonie und Frucht eines Weines.

Temperaturempfehlung: 16-18° Celsius

Süß, 0,5l

Blaufränkisch 2000



- Farbe:** Rubinrot
- Geruch:** Brombeerduft
- Geschmack:** Ein typischer Blaufränkisch, trocken und kräftig.
- Temperaturempfehlung: 17-19° Celsius**
- Trocken, 0,75l**

Cuvéé Barrique 2000



- Farbe:** Tiefdunkel
- Geruch:** Das Zusammenspiel von verschiedenen Holz- und Fruchtaromen bilden eine Harmonie, bevor sie von einem intensiven Vanilleduft überragt werden.
- Geschmack:** Am Gaumen findet man die Erweiterung dieses Spiels, welches zusätzlich durch eine feine Kirschen-Weichselfrucht verfeinert wird.
Es kommt der jugendliche Charakter des Weines hervor und läßt dadurch das Lagerpotential erkennen.
- Temperaturempfehlung: 16-21° Celsius**
- Trocken, 0,75l**

Blauburger 1999 Auslese



- Farbe:** Tiefdunkel
- Geruch:** Eine schwarze Johannisbeerfrucht ist der Beginn der Aromavielfalt, daran schließt eine intensive Kirschen-Weichselfrucht an.
- Geschmack:** Die Geschmacksvielfalt setzt sich am Gaumen fort, wobei Liköraromen vortreten; primäre Kirschen-Weichselfrüchte geben sich ein Gegenspiel mit der Süße und den kräftigen, aber weichen Gerbstoffen.
- Temperaturempfehlung: 16-21° Celsius**
- Lieblich, 0,375l**

Blauburger Klassik 2001



Farbe: Tiefdunkel
Geruch: Hat eine milde samtige Blauburgernase.
Geschmack: Der Gaumen wird durch eine Kakao-Note eröffnet, ein recht kräftiger Vertreter eines Blauburger.

Temperaturempfehlung: 17-20° Celsius

Trocken, 0,75l

Blauburger Klassik 2002



Farbe: Tiefdunkel
Geruch: Weichsel-Brombeer-Aroma
Geschmack: Fruchtig am Gaumen
Waldbeeren-Brombeernote überwiegt
Sehr vollmundiger körperreicher Wein
Die vordergründige Milde wird durch stärkere Tanine unterlegt.

Temperaturempfehlung: 17-21° Celsius

Trocken, 0,75l

Weinbau Familie Stacherl

7063 Oggau am Neusiedlersee, Margarethengasse 18

Tel. / Fax: 02685 / 7679 e-mail: wein@stacherl.net

http://www.stacherl.net

Bestellung für:

Name: _____

Adresse: _____

Tel.Nr.: _____ e-mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Anzahl in Flaschen	Sorte	Kurzbeschreibung	Jahrgang	Inhalt	Preis in €	Gesamt in €
	Grüner Veltliner	Qualitätswein, trocken	2000	0,75 l	2,90	
	Grüner Veltliner	Qualitätswein, trocken	2001	0,75 l	2,90	
	Grüner Veltliner	Auslese, süß	2002	0,5 l	6,00	
	Chardonnay	Spätlese, lieblich	1998	0,5 l	4,50	
	Chardonnay	Auslese, süß	1999	0,375 l	5,80	
	Chardonnay (Gold)	Auslese, süß	2001	0,375 l	11,00	
	Chardonnay	Auslese, süß	2002	0,5 l	7,00	
	Cuveé	Auslese, lieblich	2000	0,5 l	5,80	
	Cuveé (Silber)	Ausbruch, süß	2001	0,375 l	14,00	
	Cuveé	Auslese, süß	2002	0,5 l	6,00	
	Goldburger (Silber)	Beerenauslese, süß	1999	0,375 l	9,50	
	Goldburger (Silber)	Ausbruch, süß	2001	0,375 l	14,00	
	Blaufränkisch Rosé	Qualitätswein, lieblich	1998	0,5 l	2,90	
	Blaufränkisch Rosé	Auslese, süß	1999	0,5 l	8,90	
	Blaufränkisch Rosé	Qualitätswein, süß	2000	0,5 l	2,90	
	Blaufränkisch Rosé	Spätlese, lieblich	2001	0,5 l	5,00	
	Blaufränkisch Rosé	Spätlese, süß	2002	0,5 l	5,00	
	Blaufränkisch	Qualitätswein, trocken	2000	0,75 l	4,00	
	Cuveé Barrique	Qualitätswein, trocken	2000	0,75 l	8,70	
	Blauburger	Auslese, lieblich	1999	0,375 l	8,70	
	Blauburger Klassik	Qualitätswein, trocken	2001	0,75 l	4,50	
	Blauburger Klassik	Qualitätswein, trocken	2002	0,75 l	7,00	

Verpackungseinheiten 6 bzw. 12 Flaschen. Alle Preise ab Hof inkl. Ust..
Tippfehler und Irrtümer vorbehalten! Gültig ab 1.6.2003 bis auf Widerruf

Gesamt	
---------------	--

Notizen

Für den Inhalt verantwortlich:

Weinbau Familie Stacherl

7063 Oggau am Neusiedlersee, Margarethengasse 18

Tel., Fax: +43 2685 7679

<http://www.stacherl.com> - <http://www.stacherl.net>

wein@stacherl.com - wein@stacherl.net

© 2003 Weinbau Familie Stacherl